

RANCANGAN PEMBELAJARAN *SOFT SKILLS* BERFIKIR TINGKAT TINGGI BERBASIS PBL DALAM PEMBELAJARAN PATISERI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Siti Hamidah, Yuriani dan Sri Palupi

UNY, siti_hamidah@uny.ac.id

Abstrak

Banyak lembaga pendidikan termasuk Universitas Negeri Yogyakarta menyadari bahwa *soft skills* perlu diintegrasikan dalam pembelajaran sebagai bagian yang tak terpisahkan dengan penguasaan *hard skills*. *Soft skills* sangat dibutuhkan lulusan untuk meraih kesuksesan di tempat kerja. Tulisan ini menjelaskan studi awal atau yang disebut dengan preliminary studi untuk mengembangkan model of PBL pembelajaran *soft skills* berfikir tingkat tinggi terintegrasi berbasis PBL bagi mahasiswa vokasi keahlian patiseri. Studi awal merupakan tahapan penelitian R&D yang berfungsi menghimpun berbagai informasi awal pembelajaran patiseri yang terjadi di perguruan tinggi dan kebutuhan *soft skills* pada berbagai industri patisserie. Informasi ini penting untuk mengembangkan desain awal model yang menggambarkan integrasi antara PBL dengan *soft skills* berfikir tingkat tinggi pada pembelajaran patiseri.

Kata kunci: *Soft skills berfikir tingkat tinggi, Pembelajaran patiseri, Prodi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Yogyakarta.*

PENDAHULUAN

Patiseri merupakan nama kelompok mata kuliah yang memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga (PTB) Universitas negeri Yogyakarta (UNY). dalam memproduksi kue dan roti yang sebagian besar diselesaikan dengan dibakar. Ada 4 mata kuliah yang tergabung didalamnya: mata kuliah Patiseri I, mata kuliah Patiseri II, mata kuliah Pengembangan Produk Bakery dan mata kuliah Manajemen Usaha Patiseri. Melalui ke empat mata kuliah tersebut mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar yang beragam. Harapannya diakhir pembelajaran mahasiswa telah memiliki kompetensi setara level 6 KKNi yang disesuaikan dengan bidang Patiseri (Lampiran Peraturan Presiden R.I. Nomor 8 Tahun 2012 Tanggal 17 Januari 2012 dan Lampiran Standar Pendidikan Tinggi no 49 tahun 2014) yaitu: 1) Mampu mengaplikasikan bidang keahlian patiseri dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni pada bidang Patiseri dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi kerja yang dihadapi, 2) Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Patiseri secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Patiseri secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural. 3) Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data, dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terkait dengan kerja Patiseri secara mandiri dan kelompok, 4) Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi.

Dunia kerja bidang Patiseri menuntut dikuasainya pengetahuan dan sikap serta keterampilan kerja yang mencerminkan perilaku profesional sebagai ahli kue dan roti.

Perilaku profesional ini akan memberi jaminan bahwa produk roti dan kue yang dihasilkan dapat diterima masyarakat luas, mampu bertahan dan bersaing dengan produk lain. Masyarakat membeli dan membeli lagi dan membeli lebih banyak.

Soft skills sangat dibutuhkan ketika lulusan memasuki dunia kerja patiseri. Sebagian besar orang menyatakan penguasaan *soft skills* sama pentingnya dengan penguasaan *hard skills*. Namun ada juga yang menyatakan bahwa *soft skills* lebih penting dari *hard skills*. Jennifer P (tth:1) menemukan beberapa *soft skills* penting untuk tenaga pemula yaitu: komunikasi, berfikir kritis dan pemecahan masalah, profesionalism atau *work ethic*, penyesuaian diri, membuat keputusan, manajemen diri atau *self- direction*, kerja tim. Demikian juga Fahem (2012:416) telah melakukan interviuw kepada 250 pekerja dan menemukan 9 *soft skills* penting yaitu: 1) *communication*; 2) *interpersonal*; 3) *analytical and problems solving*; 4) *organizational*; 5) *fast learning*; 6) *team playing*; 7) *ability to work independently*; 8) *innovative and creative*; and 9) *open and adaptive to changes* Karenanya penting lulusan PTB Universitas Negeri Yogyakarta menguasai *soft skills* yang ditumbuh kembangkan selama pembelajaran. Tulisan ini akan mengupas tentang rancangan model pembelajaran *soft skills* berfikir tingkat tinggi terintegrasi berbasis PBL yang akan ditumbuhkembangkan melalui pembelajaran Patiseri bagi mahasiswa vokasi jurusan PTBB UNY.

METODE PENELITIAN.

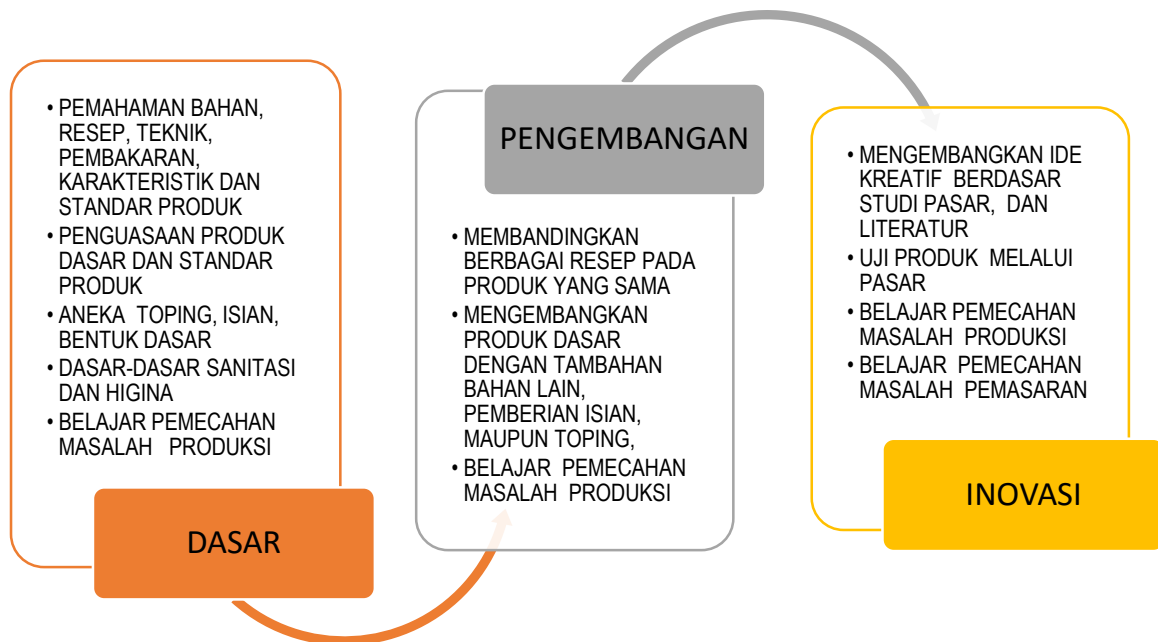
Penelitian ini merupakan rangkaian dari pengembangan model berbasis *Problem Based Learning* (PBL) terintegrasi terhadap peningkatan *soft skills* berfikir tingkat tinggi terintegrasi bagi mahasiswa vokasi keahlian Patiseri. Penelitian ini menggunakan pendekatan R&D dalam bidang pendidikan (Borg and Gall, 1983:775-785). Ada 3 tahapan yang dilalui: 1) Studi pendahuluan, 2) Pengembangan model, 3) Pengujian model. Makalah ini merupakan hasil tahapan studi pendahuluan dengan kegiatan: analisis kurikulum dan silabi mata kuliah Patiseri (Kurikulum Pendidikan Tata Boga.UNY. th: 2014), serta indentifikasi kebutuhan *soft skills*. Identifikasi kebutuhan *soft skills* ditemukan melalui kegiatan Focus Group Discussion (FGD), dengan melibatkan pemilik dan tenaga kerja industri bakery. (Escalada, M., & Heong, K.L.2009).

PEMBAHASAN

Pembelajaran Patiseri di Program Studi Pendidikan Tata Boga

Mata kuliah Patiseri terselenggara melalui empat mata kuliah: 1). Patiseri I, memberi pengalaman belajar tentang produksi aneka Cake, Cookies, dan Quick Bread. 2). Patiseri II, memberi pengalaman belajar tentang produksi aneka produk yeast dan pastry. 3). Produk Bakery, memberi pengalaman belajar tentang pengembangan produk berbasis mata kuliah Patiseri I dan II, 4). Manajemen Usaha Patiseri, memberikan pengalaman belajar mengelola usaha Patiseri dengan melibatkan konsumen yang bervariasi.

Melalui analisis silabi (Kurikulum PTB-UNY. th: 2014) keempat matakuliah Patiseri tersebut ditemukan pokok materi yang harus dikuasai lulusan sebagai wujud dari penguasaan *hard skills* dan *soft skills*, sebagai berikut:



Gambar 1: Mekanisme Pembelajaran Patiseri

Melalui mekanisme pembelajaran tersebut mahasiswa akan belajar:

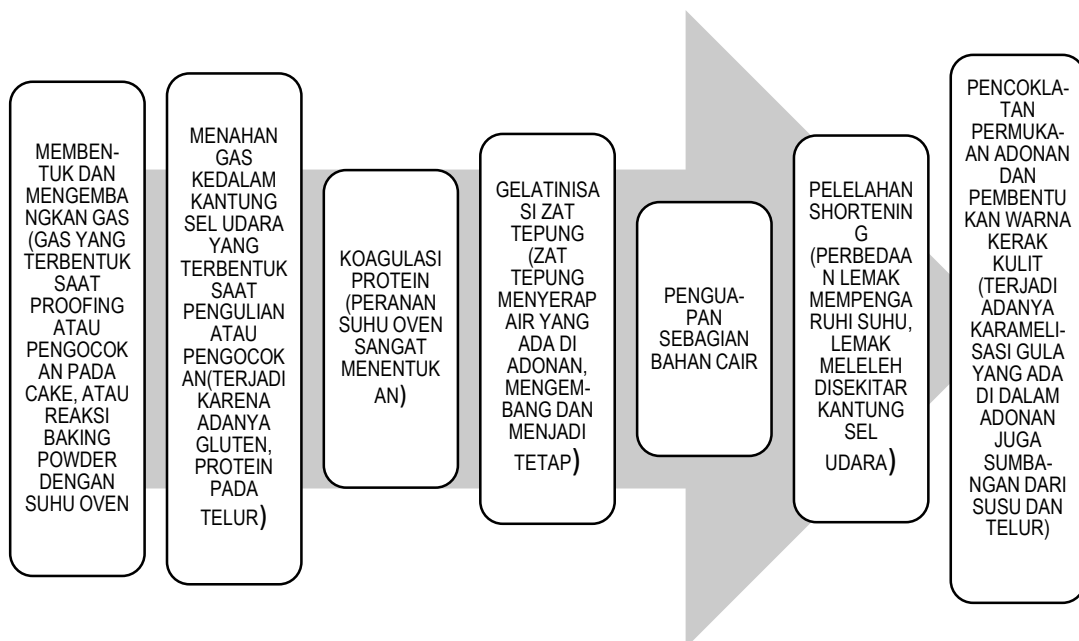
Kemampuan Dasar

Kemampuan dasar ini mendukung penguasaan KKNi tentang: menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Patiseri secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Patiseri secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural. Hal ini meliputi:

- 1) Resep, dalam bidang patiseri resep dikenal dengan formula yaitu memberi gambaran tentang komposisi dan proporsi yang pasti. Komposisi menjelaskan tentang komponen bahan yang harus ada dalam resep. Ini meliputi bahan utama, bahan pendukung ataupun bahan lain. Proporsi menjelaskan perimbangan bahan yang dikenal dengan Baker's Percentages. Baker's Percentages mengindikasikan prosentase setiap bahan dibandingkan dengan jumlah tepung (Gisslen. W.2013: 23). Tepung sebagai dasar perimbangan, karenanya tepung adalah 100%. Mahasiswa belajar membuat formula dalam persen, dan menemukan perimbangan antar bahan, menemukan jumlah setiap bahan baik dalam persen maupun gram. Selain itu mahasiswa akan belajar bagaimana merubah resep dengan substitusi atau mengganti sebagian dari bahan yang ada dalam resep dengan bahan lain dengan tetap memperhatikan proporsi dan komposisi.
- 2) Pengukuran, ketepatan pengukuran bahan menjadi salah satu kunci keberhasilan. Mahasiswa belajar menggunakan alat ukur yang tepat baik untuk bahan kering,

bahan cair, bahan dengan unit ukuran bijian, bahan yang digunakan dalam jumlah sedikit.

- 3) Bahan, mahasiswa belajar macam, kualitas, dan fungsi setiap bahan dikaitkan dengan produk. Mahasiswa belajar memahami gluten dan fungsinya terkait dengan produk. Pemahaman ini penting, agar dapat menangani gluten dengan benar. Tidak semua produk membutuhkan gluten, sehingga ada adonan yang harus diuli, dicampur dan diaduk. Gluten adalah protein tepung yang terbentuk ketika adonan diuli dan menyerap air. Oleh karenanya mahasiswa harus dapat membedakan kandungan protein tepung, sebagai bahan pokok pembentuk struktur dan kekuatan produk.
- 4) Teknik, mahasiswa belajar teknik membuat adonan, make-up, pembakaran. Penguasaan teknik ini membutuhkan pengalaman belajar yang relatif lama, memerlukan kecermatan, ketelitian dan ketepatan. Mahasiswa harus dapat bekerja cepat, tepat, bersih. Pembelajaran harus dapat membentuk kebiasaan kerja yang berujung pada profesionalitas. Mahasiswa belajar taat pada prosedur setiap teknik sampai mampu membuat kombinasi teknik dalam suatu produk.
- 5) Pembakaran, pemahaman tentang perubahan-perubahan yang terjadi selama pembakaran akan menuntun mahasiswa pada kerja tepat, dan hasil yang terstandar. Perubahan saat produk berada di dalam oven harus difahami oleh mahasiswa sebagai upaya menjaga produk dari kegagalan. Mahasiswa belajar mengambil keputusan tentang suhu, dan waktu pengolahan berdasarkan analisis perubahan. Penggunaan suhu pembakaran yang tidak tepat akan menyebabkan perubahan produk yang dikehendaki tidak terjadi. Perubahan tersebut tergambar berikut ini (Gisslen. W.2013:100):



Gambar 2: Perubahan produk saat berada di dalam oven

- 6) Produk dasar, menjelaskan klasifikasi produk patiseri yang terbagi menjadi beberapa kelompok: produk yeast, cake, pastry, cookies, dan quick bread. Mahasiswa belajar menggunakan resep untuk memproduksi produk sesuai

dengan kelompoknya. Mahasiswa belajar menemukan standar produk dengan mengamati rasa, tekstur, warna kerak, bentuk dan tampilan keseluruhan.

- 7) Dasar sanitasi dan higienis, mahasiswa mendapat pengalaman belajar tentang standar kebersihan diri dan lingkungan kerja, serta kebersihan alat dan mutu bahan. Mahasiswa belajar menjaga semua dalam keadaan sehat, bersih dan aman. Selama praktek dituntut untuk mewujudkan kerja bersih, kerja tertib, kerja aman, kerja cepat dan tepat.

Kemampuan Mengembangkan Produk

Kemampuan ini sejalan dengan tuntutan KKNi yaitu: bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi. Hal ini meliputi:

- 1) Melalui pengalaman belajar membandingkan antar resep pada produk yang sama, pemahaman mahasiswa tentang komposisi dan proporsi, *baker's percentages*, teknik dasar, teknik *make-up* semakin baik. Dengan pengalaman ini mahasiswa akan memiliki dasar yang kuat manakala harus merubah resep.
- 2) Mahasiswa belajar merubah resep, apakah karena adanya perubahan hasil atau karena ada perubahan jumlah tepung atau karena ada penggantian bahan. Dengan cara ini mahasiswa belajar membuat formula baru dengan tetap memperhatikan prinsip-prinsip dalam merubah resep. Mahasiswa juga belajar penggunaan acuan atau loyang dihubungkan dengan jumlah adonan. Menguji hasil pembuatan produk dari segi organoleptik dan standar produk
- 3) Belajar memecahkan masalah produksi, melalui pengalaman belajar mengembangkan variasi produk: a) berdasarkan kelompok produk: produk beragi, cake, cookies, dan *quick bread*; b) berdasarkan keperluan penyajian atau menu. Seperti: Gateaux, Torte, Petit four, Dessert.
- 4) Belajar menggunakan teknik *make-up* dengan variasi topping dan isian, termasuk membuat dan menampilkan *sugar work*. Mahasiswa mulai dimotivasi untuk mengembangkan ide-ide kreatif untuk menghasilkan produk yang berbeda dari produk yang telah dikuasai.

Kemampuan Inovasi Produk

Kemampuan inovasi produk Patiseri ini mendukung pada kompetensi (KKNi), mampu mengaplikasikan bidang keahlian patiseri dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni pada bidang Patiseri dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi kerja yang dihadapi. Hal ini meliputi:

- 1) Pengalaman belajar patiseri harus memberi ruang munculnya secara mandiri kemampuan mencipta produk-produk baru hasil inovasi. Kemampuan ini sangat penting sebagai bagian dari upaya memotivasi diri mahasiswa untuk berbuat lebih baik, ataupun bentuk dari *accountabilitas* diri. Pola ini diterapkan sejalan dengan penelitian Nealy (2005) meneliti tentang integrasi *soft skills* melalui pembelajaran aktif menemukan bahwa pembelajaran aktif telah menumbuhkan *soft skills* dan *skills* lainnya yang diperlukan untuk meningkatkan performa kerja di era abad 21. Penelitian ini juga sekaligus memberi penguat bahwa pembelajaran *soft skills* yang

diintegrasikan perlu didukung pengalaman belajar yang melibatkan fisik, mental, dan psychis mahasiswa serta kemandirian belajar.

- 2) Kemandirian dalam inovasi ini terjadi ketika mahasiswa belajar menampilkan peragaan *sweet buffet*, membuka *coffe shop*, atau membuka toko bakery, menerima pesanan. Melalui pengalaman ini belajar berinteraksi dengan konsumen, mampu belajar dari pengalaman kerja, mampu mengembangkan wawasan kerja dan selalu berinovasi berbasis kemajuan.

Soft Skills untuk Pembelajaran Patiseri

Banyak penelitian yang menjelaskan bahwa penguasaan *soft skills* dapat memprediksi kesuksesan karir seseorang. *Soft skills* merupakan 1) perangkat yang esensial yang memberi kontribusi untuk menumbuhkan potensi diri, 2) kekuatan untuk berubah, 3) penggerak segala usaha, 4) pembeda diantara para lulusan (Siti Hamidah, 2014). *Soft skills* menunjuk pada sikap dan perilaku yang terlihat saat yang bersangkutan berinteraksi dengan orang lain. Kemampuan ini terlihat pada saat berkomunikasi, maupun saat mengelola diri sendiri dan orang lain secara efektif.

Salah satu definisi *soft skills* yaitu sebagai kemampuan seseorang untuk memotivasi dirinya, menggunakan inisiatifnya, mempunyai pemahaman tentang apa yang dibutuhkan untuk dilakukan dan dapat dilakukan dengan baik, berguna mengatasi persoalan kecil yang muncul secara tiba-tiba dan terus dapat bertahan bila persoalan tersebut belum terselesaikan (Grugulis, tth:77). Diyakini dengan penguasaan *soft skills* yang memadai, akan menjaga kualitas kinerja tenaga kerja bidang bakery. Unsur-unsur *soft skills* sangat menentukan pencapaian dan fungsionalisasi dari ranah kognitif dan psikomotorik. (Renstra Dikti 2010-2014:6).

Robles. M. M (2012:1) menemukan 10 *soft skills* yang penting untuk diintegrasikan dalam kurikulum meliputi: integrity, communication, courtesy, responsibility, interpersonal skills, professionalism, positif attitude, teamwork skills, flexibility, work ethic. *Soft skills* ini sangat diperlukan untuk meningkatkan kemampuan tenaga kerja. Disebutkan pula bahwa *soft skills* = interpersonal (people) skills + personal (career) attributes. Hal ini sejalan dengan pendapat Arat.M. (2014: 47), bahwa agar lulusan dapat bekerja secara profesional, mereka harus dilatih *soft skills* seperti: skills komunikasi, adaptability, team work, listening skills, problem solving and creative thinking skills. Untuk itu diperlukan pola pembelajaran yang memungkinkan munculnya aktivitas *soft skills* yang dapat diamati baik secara kurikuler, co-kurikuler atau aktivitas pada lingkungan sekolah. Subramanian.I. (2013:20). menekankan pentingnya pengembangan model dan evaluasi *softs skills* terintegrasi.

Sejalan dengan hal tersebut, melalui kegiatan FGD yang melibatkan 10 pemilik dan tenaga kerja bakery ditemukan 9 *soft skills* penting yang harus dimiliki tenaga kerja bidang bakery meliputi:

- 1) Komitmen: kemampuan menjaga janji pada mutu produksi, Standar Operation Prosedure (SOP), dan slogan perusahaan.
- 2) Tanggung jawab: konsisten dengan pekerjaan yang menjadi bagiannya dan berusaha menjaga standar kerja

- 3) Disiplin: Taat dan patuh pada standar prosedur kerja atau SOP, dan selalu konsisten
- 4) Usaha keras mencapai sukses: konsisten bekerja dengan kualitas kerja, mengelola kerja dengan standar yang memuaskan, orientasi pada kesuksesan
- 5) Belajar sepanjang waktu/ masa: tak berhenti belajar, konsisten pada usaha selalu belajar, menggunakan pengalaman kerja sebagai sarana belajar, tidak mengulangi kesalahan yang sama.
- 6) Kreatifitas: mengembangkan ide-ide kreatif. menggunakan pengetahuan, keterampilan untuk membuat produk yang atraktif dan menarik.
- 7) Strategi berfikir: konsisten membuat skala prioritas berdasarkan pekerjaan, mampu membuat organisasi pekerjaan yang efektif, efisien dan sistimatis.
- 8) Pemecahan masalah: berusaha menemukan masalah, menemukan solusi, menguji solusi. Menggunakan data-data, informasi, fakta untuk mengkonstruksi pengetahuan, dan digunakan untuk memecahkan masalah.

Masing-masing *soft skills* tersebut didiskripsikan dalam bentuk aktivitas kerja sebagai berikut:

Komitmen:

- 1) Mampu menjaga bahan yang berkualitas dari waktu ke waktu.
- 2) Mampu menjaga produk dari waktu ke waktu dengan menggunakan resep standar.
- 3) Mampu memenuhi janji dengan konsumen.
- 4) Mampu menjaga slogan perusahaan.

Tanggung jawab

- 1) Mampu menunjukkan kinerja pada hasil yang terstandar.
- 2) Mampu bekerja sesuai dengan prosedur kerja.
- 3) Mampu bekerja dengan standar kebersihan diri dan lingkungan kerja.
- 4) Mampu memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.
- 5) bertanggung jawab mengganti kerusakan /kesalahan produksi.

Disiplin

- 1) Mampu bekerja tepat waktu.
- 2) Taat pada resep, tidak mengubah bahan ataupun ukuran.
- 3) Taat pada perintah atau instruksi kerja.

Usaha keras mencapai sukses.

- 1) Berusaha melakukan yang terbaik.
- 2) Bekerja secara sungguh-sungguh.
- 3) Mampu menjaga kualitas produk agar usaha berkembang
- 4) Dapat memanfaatkan peluang bisnis
- 5) Menggunakan media maya untuk promosi
- 6) Menemukan dan menjaga karakter produk yang dibutuhkan konsumen.

7) Memperluas jaringan pemasaran

Belajar sepanjang waktu.

- 1) Mampu belajar dari kegagalan.
- 2) Menggunakan media sosial untuk menemukan respon masyarakat terhadap produk yang dijual sebagai bagian dari pembelajaran.
- 3) Mampu menggunakan pengalaman kerja sebagai bagian dari peningkatan diri.
- 4) Mengikuti kursus produk tertentu atau yang sedang digemari masyarakat.
- 5) Mampu menggunakan berbagai sumber belajar sebagai upaya peningkatan diri.

Kreatifitas.

- 1) Mampu mengembangkan inovasi produk untuk mengatasi kejenuhan produksi dengan memadukan bahan, isian, bentuk, dekorasi.
- 2) Mampu menemukan ide-ide kreatif berdasarkan analisis pasar.
- 3) Mampu mengembangkan produk yang dibutuhkan konsumen.

Strategi berfikir.

- 1) Mampu membuat urutan kerja yang efisien dan efektif.
- 2) Mampu menghitung waktu produksi.
- 3) Mampu membagi pekerjaan secara tepat dengan mengoptimalkan tenaga kerja.
- 4) Mampu menjaga kerja tim.

Pemecahan masalah.

- 1) Mampu menganalisis kesalahan produksi dan menemukan sumber masalah.
- 2) Mampu menetapkan standar kerja setiap langkah kerja agar produk tetap terjaga kualitasnya.
- 3) Melakukan uji produk setiap saat agar tetap digemari konsumen.
- 4) Mampu membuat harga yang berbeda untuk produk yang sama dengan perbedaan ukuran.
- 5) Menganalisis pasar dan menemukan perbedaan pada produk sama dengan harga berbeda, digunakan untuk analisis produk sendiri.
- 6) Menjaga agar konsumen tidak berpindah.
- 7) Mampu mendengarkan kebutuhan dan keinginan konsumen dan memenuhinya.
- 8) Mengatasi keluhan atau komplain konsumen dengan perbaikan produk ataupun pelayanan.
- 9) Menganalisis permasalahan kerja karyawan dan menemukan solusinya
- 10) Memanfaatkan waktu pengarahan untuk optimalisasi pekerjaan
- 11) Mengoptimalkan kerja tim dan menjaga tim yang solid

Kajian di atas menemukan bahwa ada lima *soft skills* yang membutuhkan berfikir tingkat tinggi dalam hal ini: usaha keras mencapai sukses, belajar sepanjang waktu, kreatifitas, strategi berfikir, pemecahan masalah. Selanjutnya kelima *soft skills* ini akan dikembangkan dalam pembelajaran *soft skills* tingkat tinggi terintegrasi berbasis masalah pada mahasiswa vokasi. Pembelajaran *soft skills* dengan pendekatan PBL terintegrasi

memiliki keunggulan untuk mengatasi persoalan tersebut. Pembelajaran *soft skills* terintegrasi tepat dengan pembelajaran berbasis masalah (Precision consultancy. 2007:19).

Beberapa penelitian yang mendukung pembelajaran *soft skills* terintegrasi berbasis masalah: Walters dan Sirotiak (2011) meneliti tentang efek *problem based learning* pada *soft skills* kemampuan kepemimpinan dan komunikasi terintegrasi menunjukkan bahwa pembelajaran tersebut mampu meningkatkan kemampuan menetapkan tujuan, dan mengidentifikasi dan mengatur kegiatan terbaik mencapai tujuan tersebut. Direkomendasikan bahwa PBL cocok untuk pembelajaran teknis dan non teknis. Woodward, Sendal & Ceccucci (2009) meneliti tentang integrasi *soft skills* melalui *project-based learning* dibandingkan dengan kurikulum berbasis informasi menemukan bahwa kemampuan yang diperlukan untuk bekerja semakin baik manakala terjadi integrasi antara *skills* teknik dan *soft skills*. Demikian juga penelitian tentang keuntungan pembelajaran *soft skills* terintegrasi menunjukkan: Bergh, et al (2006) meneliti tentang pengembangan *soft skills* melalui *guiding* dan *growing* menjelaskan bahwa integrasi *soft skills* kedalam kurikulum memberi variasi pengalaman pembelajaran terutama saat berinteraksi dengan siswa. Melalui kegiatan pembelajaran yang diciptakan dosen membantu mengembangkan dan menkonstruksi *soft skills* secara mandiri.

Pembelajaran *soft skills* berfikir tingkat tinggi terintegrasi juga dimaksudkan untuk mengatasi berbagai persoalan terkait dengan hasil studi TIMSS. Bahwa siswa Indonesia berada pada ranking amat rendah dalam kemampuan (1) memahami informasi yang kompleks, (2) teori, analisis dan pemecahan masalah, (3) pemakaian alat, prosedur dan pemecahan masalah dan (4) melakukan investigasi. (dokumen kurikulum 2013).

Rancangan model integrasi yang dapat dikembangkan berdasarkan analisis tersebut di atas tergambar berikut:



Tanda*) *soft skills* berfikir tingkat tinggi.

Gambar 3. Rancangan model pembelajaran *soft skills* tingkat tinggi terintegrasi berbasis masalah.

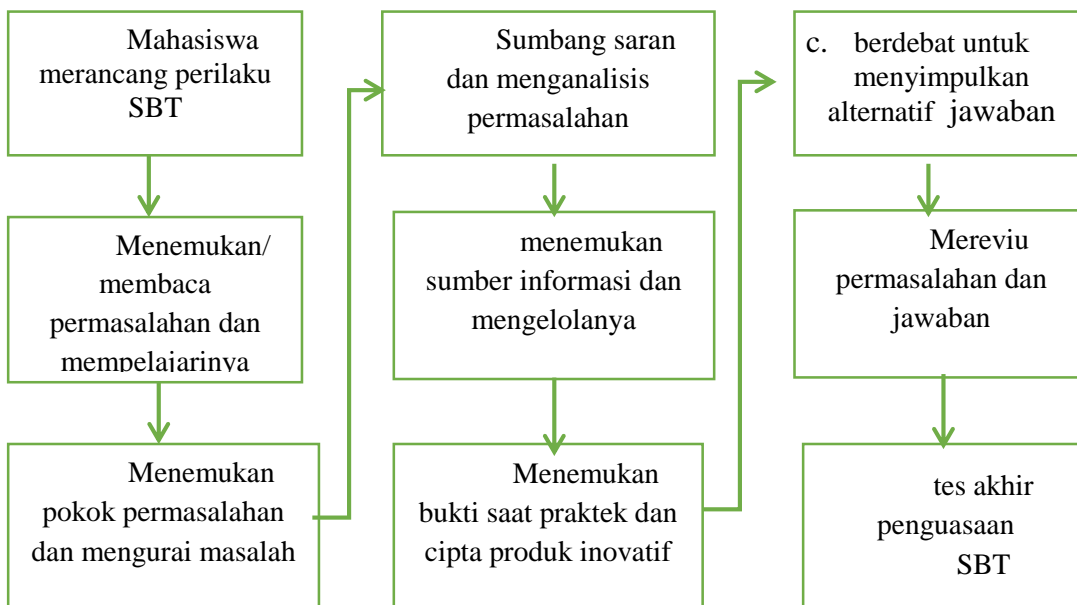
Agar *soft skills* berfikir tingkat tinggi (SBT) berbasis PBL dapat diintegrasikan dengan baik maka mekanisme belajar mahasiswa dirancang sebagai berikut:

- 1) menemukan permasalahan dan mempelajarinya
- 2) menemukan pokok permasalahan dan mengurai permasalahan
- 3) sumbang saran berupa ide, menganalisis permasalahan dalam kelompok
- 4) mencari sumber informasi yang beragam dan mengelolanya
- 5) mengumpulkan bukti-bukti selama praktek secara mandiri
- 6) berdebat secara profesional untuk menyimpulkan alternatif jawaban
- 7) mereviuw kembali antara permasalahan dan simpulan jawaban

Agar terjadi proses internalisasi SBT kedalam diri mahasiswa maka ditempuh dalam tahapan berikut:

- 1) Dosen merancang perilaku SBT yang sekaligus sebagai instrumen.
- 2) Mahasiswa merancang diskripsi setiap perilaku SBT yang akan ditumbuh-kembangkan selama pembelajaran
- 3) Dosen merancang mekanisme evaluasi, coaching dan bimbingan kepada mahasiswa sebagai bagian upaya munculnya motivasi internal mencapai target SBT terintegrasi.

Secara gambar mekanisme tersebut diatas tersaji berikut



Gambar 4. Mekanisme rancangan pembelajaran SBT berbasis PBL pada kuliah Patiseri

Gambar diatas mendiskripsikan tahapan pembelajaran SBT berbasis PBL untuk matakuliah Patiseri. Agar penguasaan SBT terkuasai dengan baik dan menjadi bagian yang tak terpisahkan selama pembelajaran, maka diperlukan tahapan pengenalan SBT dan diskripsi perilaku. Mahasiswa harus dapat membuat rencana kegiatan untuk mencapai target perilaku setiap SBT. Dalam model yang dirancang ini tahap rencana kegiatan ini menjadi hal yang penting. Penelitian Hamidah (2011) mengindikasikan bahwa rencana kegiatan untuk mencapai target perilaku setiap *soft skills* yang dibuat oleh siswa SMK meningkatkan kesadaran dan menjadi motivasi internal untuk mencapai target *soft skills* yang telah ditetapkan.

Peran Dosen cukup banyak, mulai dengan: 1) merancang permasalahan; 2) mengelola pelaksanaan pembelajaran; 3) mengobservasi penguasaan SBT, kemampuan pemecahan masalah, pengorganisasian materi; 4) memberikan motivasi, bimbingan dan coaching atas penguasaan SBT; 5) melakukan tes penguasaan SBT di awal dan di akhir pembelajaran.

Pembelajaran SBT akan berhasil dengan baik manakala pengalaman belajar yang diciptakan dosen berupa pengalaman belajar yang memandirikan mahasiswa, mengasah kemampuan pemecahan masalah, berfikir kritis, menantang untuk meningkatkan diri. Secara berkelanjutan kemampuan tersebut digunakan untuk meningkatkan diri terkait dengan kebutuhan kerja. Pembelajaran patiseri membutuhkan banyak tantangan, terkait dengan pengembangan produk yang relatif terus berkembang dan berkembang. Menjaga produk agar tetap survive dan inovatif memerlukan perjuangan. Mahasiswa perlu diasah dengan tantangan melalui pemecahan masalah baik produk maupun inovasinya, yang berefek pada peningkatan *soft skills* berfikir tingkat tinggi. Mahasiswa harus dikenalkan dengan data, informasi, fakta, dan pemanfaatannya untuk mengkonstruksi pengetahuannya dan digunakan untuk memecahkan masalah. Mahasiswa akan semakin kenal dengan kebutuhan kompetensi kerja, karena permasalahan yang dikembangkan tidak lepas dari konteksnya. *Soft skills* berfikir tingkat tinggi yang diintegrasikan ini mendorong subyek belajar mengembangkan segala daya upaya penguasaan *skills* untuk memanej belajarnya sendiri, mengingat dan berfikir. Juga belajar cara-cara tertentu yang berbeda dengan apa yang dikuasai, belajar teknik berfikir untuk menganalisis masalah, menyelesaikan masalah (Gagne. 1977:27-28). Dengan cara ini mahasiswa mampu memecahkan masalah secara tuntas, mampu menggunakan pengetahuan yang telah dikuasai terkait dengan situasi baru, mengembangkan pemecahan masalah untuk penemuan atau mengembangkan kreativitas. Adapun model integrasi yang dikembangkan akan dipilih dari model integrasi kurikulum yang dikembangkan oleh Fogarty.

KESIMPULAN

Pembelajaran *soft skills* berfikir tingkat tinggi berbasis masalah harus dapat memberi ruang bagi munculnya kemampuan memecahkan masalah secara tuntas, mampu menggunakan pengetahuan yang telah dikuasai terkait dengan situasi baru, mengembangkan pemecahan masalah untuk penemuan atau mengembangkan kreativitas. Kemampuan ini sangat penting untuk meningkatkan kemampuan lulusan dalam hal: (1) memahami informasi yang kompleks, (2) teori, analisis dan pemecahan masalah, (3) pemakaian alat, prosedur dan pemecahan masalah dan (4) melakukan investigasi. Sebagai calon tenaga kerja yang akan bersaing ditingkat global mahasiswa harus menjadi lulusan yang tangguh, mampu mengatasi persoalan kerja dan persoalan hidup yang relatif penuh tantangan. Harapannya lulusan tetap survive di tempat kerja. Melalui studi pendahuluan telah ditemukan lima *soft skills* tingkat tinggi meliputi: usaha keras mencapai sukses, belajar sepanjang waktu, kreatifitas, strategi berfikir dan pemecahan masalah. Ditemukan rancangan model dan mekanisme pembelajaran SBT terintegrasi berbasis PBI pada mata kuliah Patiseri

DAFTAR PUSTAKA

- _____. *Dokumen Kurikulum 2013*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Desember 2012
- _____. *Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Nomer 8 Tahun 2012*. Jakarta: Peraturan Presiden Republik Indonesia
- _____. *Standar Nasional Pendidikan Tinggi Nomor 49 Tahun 2014*. Jakarta : Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Inidonesia
- Bergh, et al. (2006). *Medical Students Perceptions of their Development of Soft Skills. Part II: The Development of Soft Skills Through Guiding and Growing*. <http://www.sofpj.co.za/index.php/safpj/article/viewfile/661/575> diakses 1 Agustus 2009.
- Borg, R.W., & Gall, D.M. (1983). *Educational research*. New York: Logman inc, 1560 Broadway
- Bowles, J.R. (tth). *Does the Inclusion of "Soft Skill" Training in a Technical Workforce Development Program Effect Student Motivation?* Middlesex Community College.
- Davis, D.B. (2014). Learning Soft skills at Work. *Business Communication Quarterly*, Volume 67, Number 1, March 2004 95-101mDOI: 10.1177/1080569903261973 © 2004 by the Association for Business Communication. Diakses tanggal 13 Maret 2015.
- Dikti (2010). *Rencana Strategis 2010-2014*. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Jakarta: Kementerian Pendidikan Kebudayaan
- Escalada, M., & Heong, K.L. (2009). *Focus Group Discussion*. http://ricehopper.files.wordpresss.com/2009/10/Focus_group_discussion.pdf diakses 3 Oktober 2014.
- Faheem, A. (2012) "Software Requirements Engineer: An Empirical Study about Non-Technical Skills," *Journal of Software*, vol. 7, no. 2, pp.389–397, 2012. Diakses tanggal 14 Oktober 2015
- Forgarty, R. (1991). *How to Integrate the Curricula*. Illinois: IRI/Skylight Publishing, Inc.
- Gagne', M.R. (1977). *The Conditions of Learning*. New York: Holt Rinehart and Winston.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. Hokoben, New Jersey: Published by John Wiley & Sons, Inc
- Grugulis, I. (tth). *Skill, Training. and human resource development. Critical texts*. England: Palgrave Macmilan
- Nealy, C. (2005). *Integrating Soft Skills Through Active Learning In The Management Classroom. Journal of Collage teaching & learning*. Vol 2 number 4. April 2005.
- Precision consultancy. (2007). *Graduate employability skills prepared for the business, industry and higher education collaboration council*. Barton, ACT 2600: Commonwealth of Australia
- Pitchard, J. (tth). *Perspective from Employers and Community Colleges*. Diambil dari SIJ_soft skillsReport_vFinal_1.17.13.pdf. tanggal 15 Maret 2015.

- Pritchard, J (tth) "The importance of soft skills in entry level employment and postsecondary success: perspectives from employers and community colleges". [Online] Available www.seattlejobsinitiative.com/wp-content/uploads/SJI_SoftskillsReports_vFinal_1.17.13.pdf.
- Robles, M.M. (2012). *Executive Perceptions of the Top 10 Soft Skills Needed in Today's Workplace*. Sage, Com Journal. Diambil dari <http://bcq.sagepub.com>, tanggal 12 April 2014.
- Siti Hamidah. (2014) *Humanistic Soft Skills Learning For Generating Professional Teacher Performance Implementing Curriculum 2013 Simultaneously In Vocational High School*. Makalah disajikan pada 3rdUPI International Conference on Technical and Vocational Education and Training Bandung (Indonesia), 13-14 November 2014
- Universitas Negeri Yogyakarta . (2014). *Dokumen kurikulum Pendidikan Tata Boga Tahun 2014*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Walters, R.c. & Sirotiak, T. (2011). *Assessing the effect of project based learning on leadership abilities and communication skills*. USA: Annual International Conference Proceedings. Diambil dari <http://ascpro.ascweb.org/chair/paper/CERT301002011.pdf>. Diakses tanggal 23 Februari 2014.
- Subramaniam, I. (2013) *Teachers perception on their readiness in integrating soft skills in the teaching and learning*, *IOSR Journal of Research & Method in Education (IOSR-JRME)* e-ISSN: 2320–7388,p-ISSN: 2320–737X Volume 2, Issue 5 (Jul. –Aug. 2013), PP 19-29 www.iosrjournals.org